



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALTANAT PİLAVI

250 gr kıyma
1 yumurta
1 fincan galeta unu
1 kuru soğan
2 su bardağı pirinç
2 havuç
3 kök ıspanak

Köfte malzemelerini karıştırılıp yoğurularak minik minik köfteler hazırlanır. Minik köfteler kızgın yağda veya fırında pişirilir. Pilavımızı da 3 su bardağı su ile pişiriyoruz. Havuç ve ıspanağımızı da ayrı ayrı soteliyoruz. Pilavımızı ikiye bölüyoruz. Bir kısmını ıspanak ile karıştırıyoruz. Kalan pilavda sotelediğimiz havuç ile karıştırıyoruz. Kek kalıbının dibine kızartılmış köfteler yerleştirilir. Üzerine havuçlu pilav en üste ıspanaklı pilav karışımı konular ve bastırılır. Servis tabağına ters çevrilip servis yapılır.



Fotoğraf "gelin kız" tarafından gönderildi. 16.08.2015